

Edel-Brenner im Herzen der Biosphäre:
 ◆ Aglishardt, Gerhard Fink,
 Tel. 0 73 37/96 96-0
 Landgasthof-krone.eu
 ◆ Owen, Thomas Rabel,
 Tel. 07021/86 19 61
 Berghof-rabel.de
 ◆ Anhausen, Vitus Frey,
 Tel. 07386/518
 Adler-anhausen.de
 ◆ Dettingen Erms, Strasser,
 Tel. 07123/972853
 Hofladen-strasser.de

Feuer im Herzen



REPORT | Schwäbischer Whisky, mehr als guter Geschmack

Versteckt liegt die Brennerei auf dem Hofgut Aglishardt im Herzen der Biosphäre. Dessen Brände jedoch sind in der internationalen Genießer-Szene wohl bekannt.

Tief hängen die schweren Wolken über dem hohen Land. Der beigefarbene Tuffstein des herrschaftlichen Gebäudes leuchtet vor dieser düsteren Wetterwand. Die Zeit steht still in Aglishardt – einem 827 Jahre alten Hofgut, das mit der herben Schönheit des ehemaligen Truppenübungsplatzes als Kulisse Erinnerungen an das Schottische Hochland weckt.

Sphäre-Verlag, Römerstein

Die Assoziation an die nördlichste der britischen Inseln gewinnt an Kontur, nicht nur weil unbeeindruckt vom scharfen Ostwind gedrungene, zottelige Highland Rinder das magere Almgras weiden. Die mächtige Hörner dieses Urviehs wiegen im Takte der Schwäbischen Alb. Mehr noch, hier oben in der rauen Schönheit fast 800 Meter über dem Meer weckt auch ein erlesener Geschmack Erinnerungen an die Urkraft von unberührter Natur der Iren wach. So wie der Begriff Biosphäre ein Gefühl in uns weckt, erzeugt auch das schlichte Wort „Whisky“ Emotionen. Vorausgesetzt: die erlesenste Form der Veredlung des heimischen Korn trifft den Nerv – oder besser gesagt den Geschmacksnerv.

Und Hans-Gerhard Fink trifft – voll ins Schwarze. Der Pächter des Hofgutes bei Böhringen, nur einen Steinwurf vom Urwald im Brucktal entfernt, brennt Whisky in Vollendung. Zahlreich sind die Preise und Auszeichnungen, die Finks Kreationen prämiieren. So klein der Keller mit seinen alten Fässern aus pfälzer- und amerikanischer Eiche auch sein mag, so groß ist darin der rauchig-torfige Geschmack.

„Zweitbeste Deutsche Brennerei“, so urteilten 2007 die Destillata-Juroren bei einer Art Geschmackswettbewerb vergleichbar mit Weltmeisterschaften im Sport. Im Nationenvergleich belegt der gute Geschmack aus Aglishardt sogar Platz acht. Fink ist stolz – auch darauf, dass er hier oben auf der Alb der einzige Brenner sei. Die vielen Mitbewerber befinden sich traditionsgemäß im Erms- und Lenninger Tal. Bei ihm also lagert ein echter Highland-Whisky im feuchten Gewölbekeller.

Whisky-Liebhaber blättern bis zu 1000 Euro pro Flasche auf den Tisch. Finks edelste Tropfen kosten ab 25 Euro pro halben Liter. Ein anständiger Whisky kann kein Blend sein. Blend bedeutet: Dies ist ein Verschnitt aus verschiedenen Brennereien. Single Barrel Whisky hingegen kommt aus einem Fass und einer Destillerie und

ist damit reiner als der Blend. Entscheidend für die Qualität des Brandes sind die Fässer – sie müssen aus Eichenholz gefertigt sein. Drei Jahre im Fass sollte ein Whisky mindestens lagern, erst dann gibt das Aroma der Eiche den mildwürzigen Geschmack. Exklusive Tropfen reifen gar 50 Jahre zu einem unvergleichlichen Genuss. Ein wahres Vergnügen, das bei diesem edlen Tropfen weniger im Herunterschlucken liegt, sondern vielmehr im Riechen und Kauen, klärt der diplomierte Landwirt auf. 80 Prozent der Geschmacksmerkmale eines Whiskys sind flüchtig und kommen durch die Nase zur Geltung. Getrunken wird in Schlucken, die gerade die Zunge mit Flüssigkeit bedecken.

Doch wie bei jeder Erfolgsgeschichte ist der Weg dorthin meist nicht gerade. Ans hohe Ziel kommen nur die mit der meisten Energie. „Ich bin Getreide-Produzent. Was gibt es Schöneres, als das eigene Produkt zu gestalten und zu vermarkten?“, beschreibt Fink sein Erfolgsrezept. Deshalb kreierte er schon 1995 den Marketing-Begriff „Vollkorn-Schwein“, ein Versuch die Früchte seiner Äcker auf höchstem Niveau zu veredeln. „Auf dem freien Markt sieht er darin allerdings keine Chance, „oder sehen Sie den Unterschied zwischen einem zwei Euro Fleisch und einem für zehn Euro pro Kilo?“, stellt er die Frage. Deshalb gibt's dieses Müsli-Schwein auch nur daheim, für die Gäste des Gasthofes Krone in Nellingen – das stets ausgebuchte Urlaubs- und Tagungshotel seiner Frau. [Info: landgasthof-krone.eu](http://Info:landgasthof-krone.eu)

Fink ist ein Naturmensch mit einer streitbaren Überzeugs- und Tatkraft: „Welch ein Duft“, schwärmt er vom Wonnemonat Mai, wenn die goldenen Rapsfelder in seiner empfindlichen Nase glühen. Fink riecht die Erde und liebt den Duft der reifen Frucht. Erntezeit.

Wenn die Mährescher über seine Felder ziehen, reifen in Finks Nase und Kopf wieder Kreationen für den guten Geschmack. 40 000 Euro hat der ehrgeizige Quereinsteiger in seine Brennerei am Standort Aglishardt 2003 investiert. Eine kleine Hausbrennerei im Nelling Hotel dient nurmehr der Anschauung und dem Verkauf.

Damit erfüllte er der Familie von Tessin, den Besitzern des Hofguts, einen dringlichen Wunsch. Vom Dornröschen-Schlaf solle Fink dieses Anwesen erwecken. An diesem schönen Winkel der Biosphäre soll er ein nachhaltiges Wirtschaftsleben etablieren. Mit Feuer im Herzen und seiner guten Nase gelingt das Fink bestimmt. □